KARNIBAHAR TURŞUSU

2 orta boy karnıbahar (çiçeklerine ayrılmış)
2 litre (10 su bardağı) su
400 gr (2 su bardağı) sirke
100 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ
5 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Büyük bir tencereyi 3/4'üne kadar suyla doldurup, harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, karnıbaharları ekleyerek, 5 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.
Karnıbaharlar soğuyunca, bir kevgirden süzüp (haşlanma suyunu atınız) temiz bir cam kavanoza diziniz.
Büyük bir tencereye su, sirke, sarımsak ve kırmızıbiberi koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Karışımı bir taşım kaynattıktan sonra, rafine yağı ekleyip tencereyi ateşten alarak, bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Karışım ılınınca kavanozdaki karnıbaharların üstüne döküp, ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatınız.
Kavanozu 30-40 dakika serin bir yerde beklettikten sonra, buzdolabına kaldırınız. Bir hafta sonra kavanozu buzdolabından alıp, 3 gün daha oda sıcaklığında beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70303 • adı:KARNIBAHAR TURŞUSU • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:07